



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAZE YAPRAK SARMASI

Evvelâ, düzgün asma yapraklarını haşlayıp suyunu sıkmalıdır.

İstenilen miktar biraz yağlı koyun etini, et makinesiyle ince çekmelidir. Yine ince çekilmiş soğan ve ince kıyılmış maydanozu ve ayıklanıp, yıkanmış kâfi pirinci kıymaya katmak. Tuz, biber ve tarçınını da serpip hepsini iyice karıştırmalıdır. Meydana gelmiş olan bu içi, yapraklara ceviz büyüklüğünde sarmalıdır.

Dolmalar, tencerede karıştırılmıyacağına göre, dip tutmaması için altına birkaç kat asma yaprağı döşemeli ve üzerlerine dolmaları, düzgün olarak dizmelidir.

Dolmaların şekilleri bozulmaması için, tencere içine kenarından yavaşça (et suyu) dökmelidir. (Yoksa zarurî tatlı su konacaktır).

Dolmalar, hafif ateşte ağır ağır pişirilmelidir. Ocaktan indirilince suyunu geçici olarak bir kaba akıtmalı ve dolmaları, olduğu gibi, tencereye yaklaştırarak bir kayık = oval tabağa (sahana) boca etmeli ve suyunu da üzerine gezdirmeli ve bol yoğurdu da kubbelemelidir.

Not: Yoğurt konulmadığı zaman, bol limon sıkarak da yenir.